POSTRES Y DULCES

No. 48
$16.00

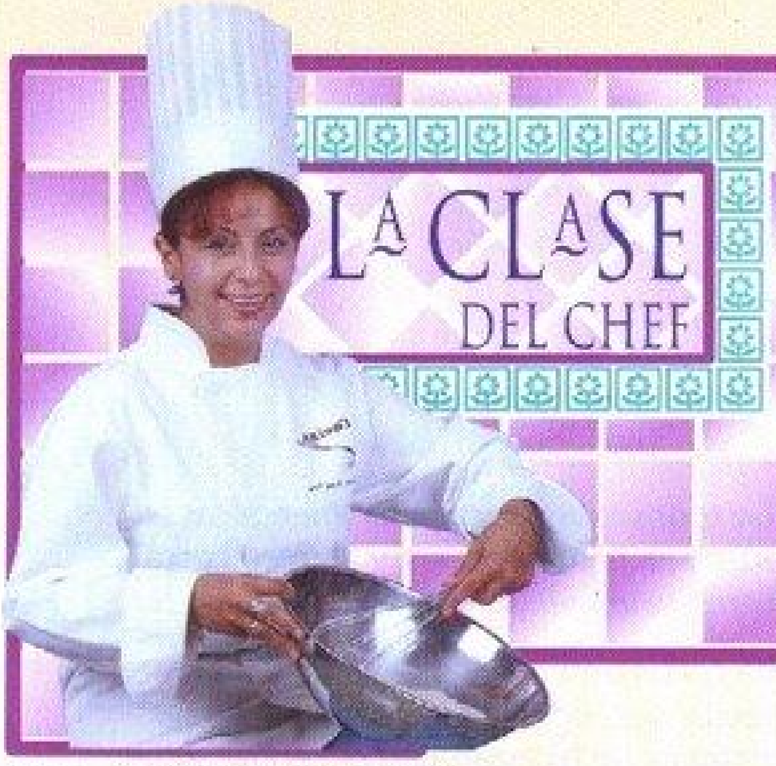
Elaboraciones ricas y rápidas con:

Manzanas



Pays, Strudels y Pasteles

HECHO EN MÉXICO
www.radareditores.com



Manzana en Almíbar

Por: Refugio Delgado





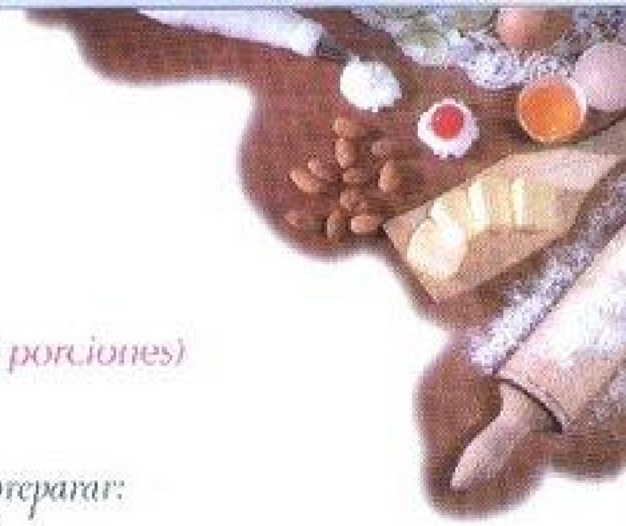
1. Utilice un pelador manual para pelar las manzanas. Además, canela en raja fresca para darle sabor y aroma a la manzana.

2. Pele las manzanas de abajo hacia arriba y en forma de espiral. Colóquelas en una ollita con agua y jugo de limón, para evitar que se oxiden.

3. Cueza a baja temperatura para que la cocción sea suave.

Tip

Puede utilizar agua mineral para que el jarabe sea transparente y con consistencia burbujeante.



Arroz con Jugo de Manzana

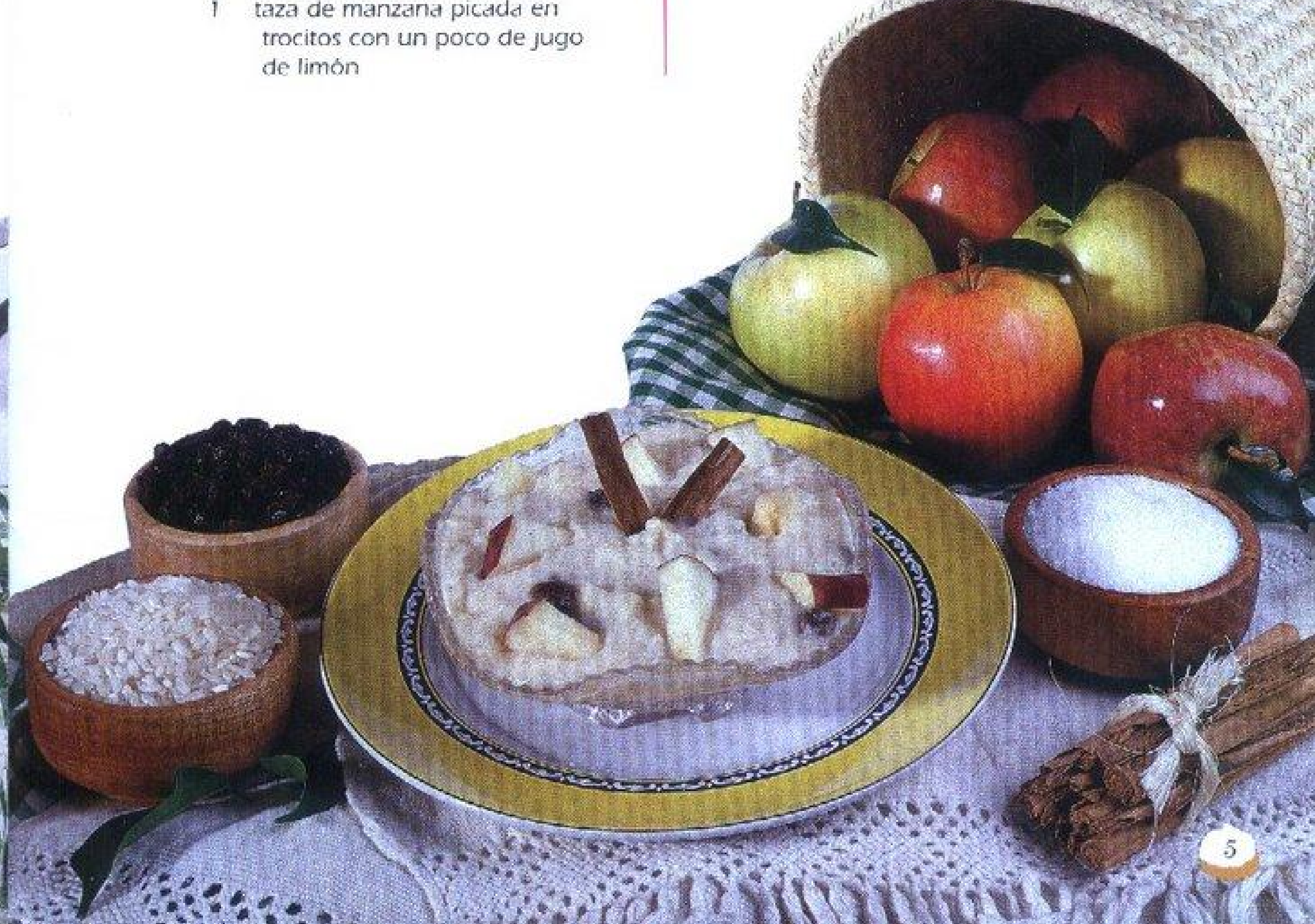
(Rinde 12 porciones)

Ingredientes:

- 1 y 1/4 litros de jugo de manzana
- 2 rajitas de canela
- 1 taza de arroz crudo lavado y escurrido
- 100 g de pasitas
- 1 taza de leche
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de manzana picada en trocitos con un poco de jugo de limón

Manera de preparar:

1. Ponga a hervir el jugo de manzana con la canela en raja.
2. Cuando suelte el hervor agregue el arroz lavado, las pasitas, las leches y mezcle; deje que suelte de nuevo el hervor.
3. Baje el fuego y mueva constantemente hasta que esté cocido. Agregue la manzana picada.
4. Sírvalo caliente o frío.





Atole de Manzana

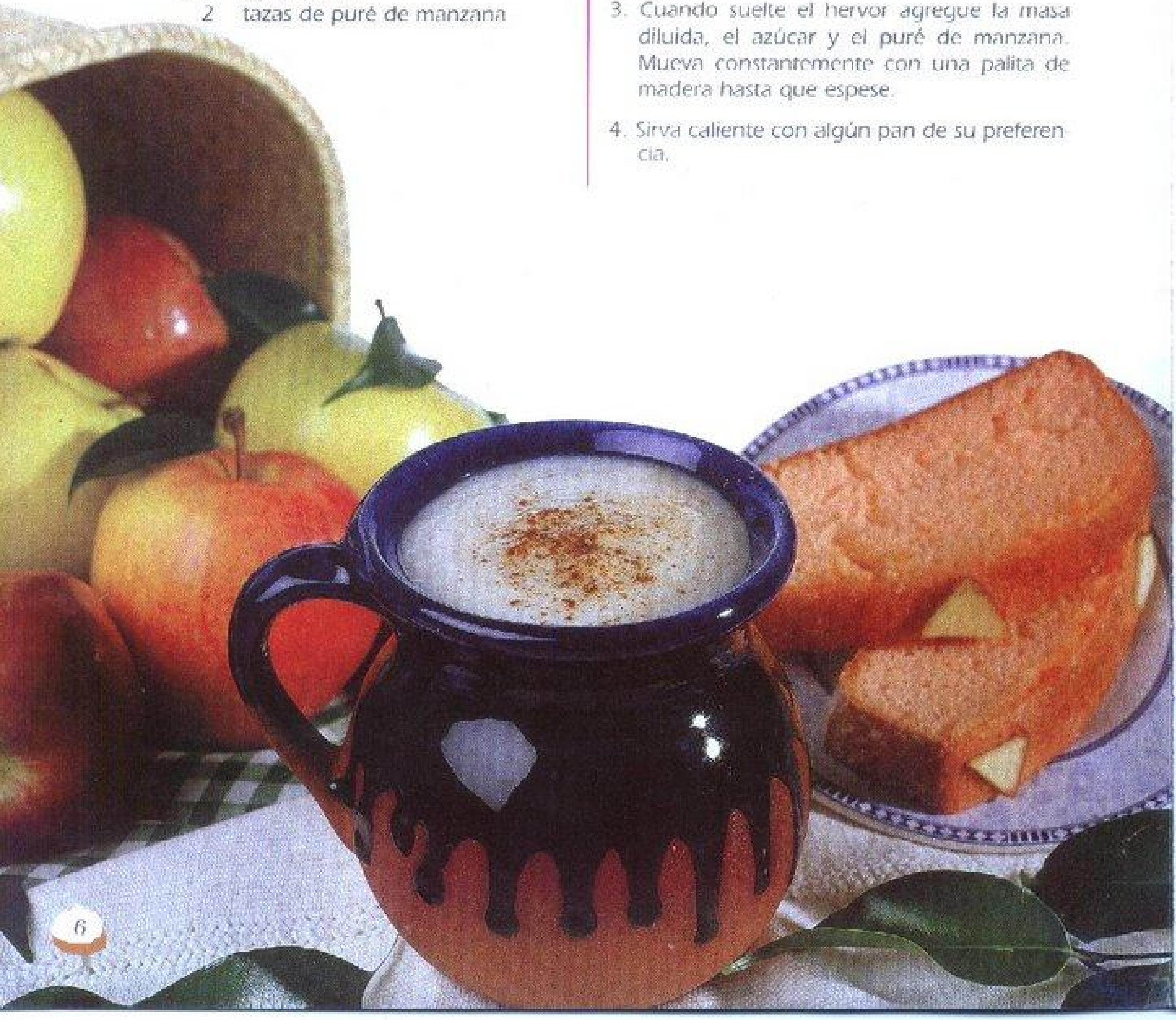
(Rinde 2 litros)

Ingredientes:

1	litro de leche
1	rajita de canela
200	g de masa para tortilla
1	y 1/2 tazas de agua
300	g de azúcar
2	tazas de puré de manzana

Manera de preparar:

1. Ponga la leche a hervir en una olla honda con la raja de canela.
2. Diluya la masa con el agua hasta que no haya bolitas.
3. Cuando suelte el hervor agregue la masa diluida, el azúcar y el puré de manzana. Mueva constantemente con una palita de madera hasta que espese.
4. Sirva caliente con algún pan de su preferencia.







Lourdes Reyes R.

Doraditos de Manzana

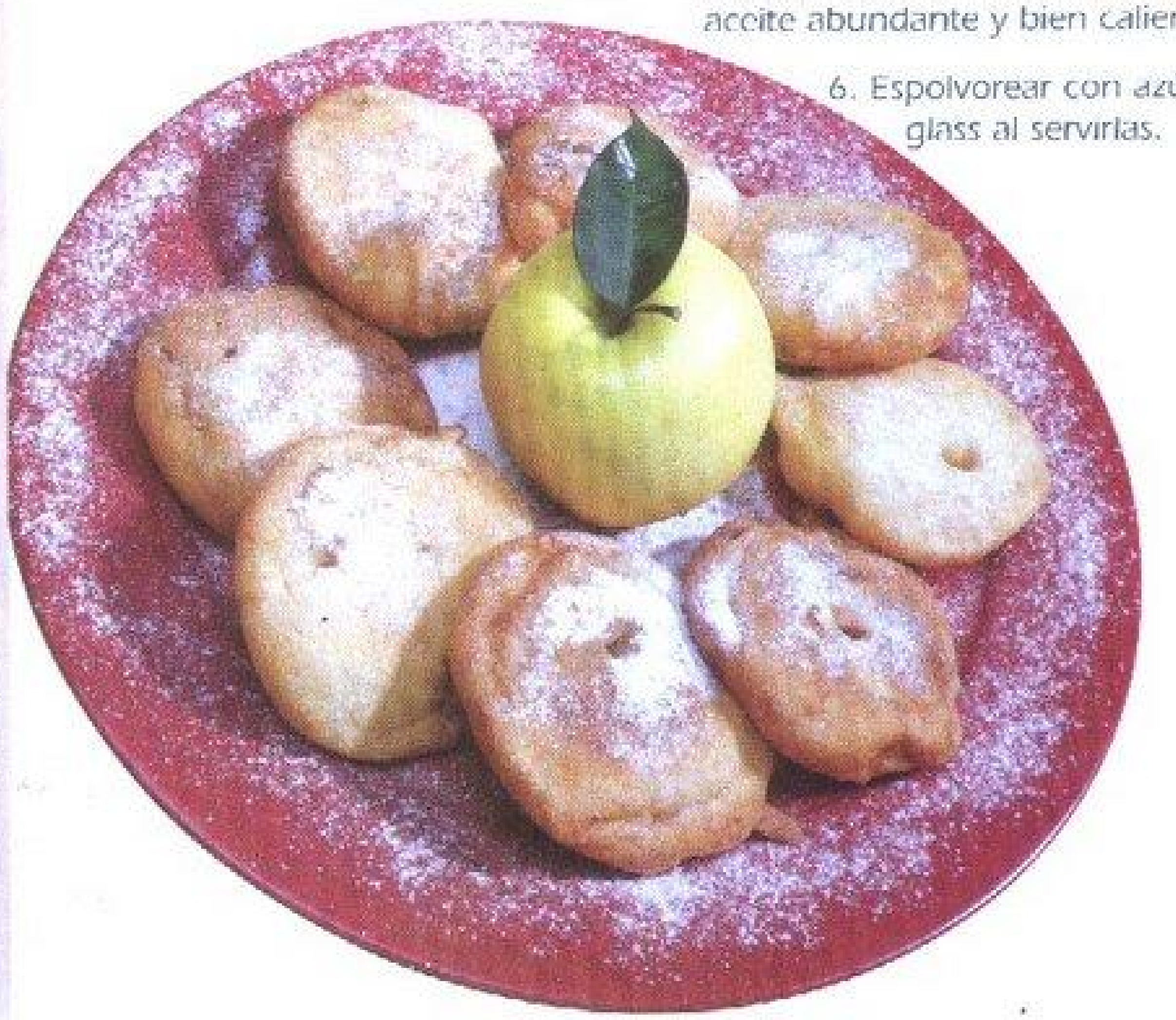
(Rinde 2 porciones)

Ingredientes:

1/2	kg de manzanas
170	g de azúcar
1	copita de ron u otro licor
150	g de harina cernida
1	cucharada de maicena
1	pizca de sal
125	ml de cerveza clara
2	claras de huevo
	Aceite, el necesario
	Azúcar glass para espolvorear

Manera de preparar:

1. Pelar las manzanas, quitarles el centro y cortar en rebanadas de 1 cm de grueso.
2. Mezclar el azúcar (150 g) y el licor. Marine las rebanadas.
3. Mezclar la harina, maicena y sal. Formar una fuente y agregar en el centro la cerveza (batiendo) y 1/2 cucharada de aceite. Mezclar todo a integrar.
4. Batir las claras a punto de turrón y agregarles los 20 g restantes de azúcar. Incorporar envolviendo a la mezcla anterior.
5. Escurrir la manzana y capear cada rebanada con la mezcla. Freír en aceite abundante y bien caliente.
6. Espolvorear con azúcar glass al servirlas.





A Dos Manzanas

Ingredientes:

Para el Mousse de Manzana Roja:

- 1 cucharada de grenetina disuelta en 1/2 taza de agua
- 1 aro para mousse de 22 cm de diámetro untado con mantequilla
- 1 paquete de panqué en rebanadas
- 1 taza de crema para batir
- 1/2 taza de miel maple
- 5 manzanas rojas, peladas y cocidas
- Color vegetal rojo, el necesario

Para el Mousse de Manzana Amarilla:

- 1 cucharada de grenetina disuelta en 1/2 taza de agua
- 1 taza de crema para batir
- 1/2 taza de miel de abeja
- 5 manzanas amarillas, peladas y cocidas

Para decorar:

- 2 manzanas rojas
- 2 manzanas amarillas
- 1/2 taza de mermelada de chabacano

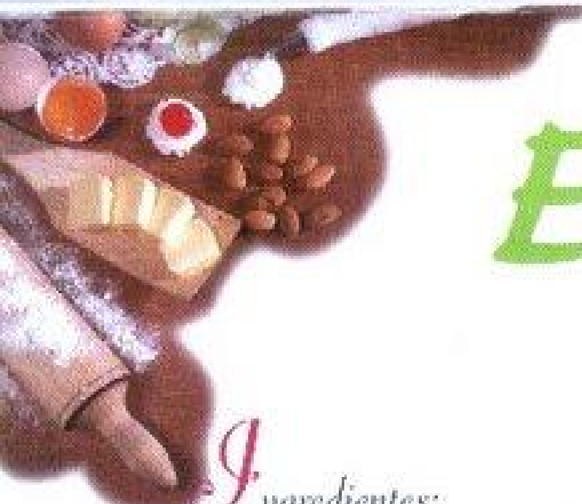
Manera de preparar:

El Mousse de Manzana Roja:

1. Coloque la grenetina en baño maria hasta que se disuelva.
2. Coloque el aro sobre un plato, acomode las rebanadas de panqué en la base por separado y proceda a batir la crema bien fria hasta que esté firme. Agregue la miel lentamente y refrigere.
3. Licue las manzanas con un poco de color, saque la crema e intégrela con el puré suavemente y luego la grenetina. Vierta al molde y refrigere durante 1/2 hora.
4. Ya que cuajó, coloque una capa de pan y repita la operación con los ingredientes del mousse de manzana amarilla y refrigere.
5. Para decorar, corte las manzanas con cáscara a la mitad, quíteles el centro y filetéelas, desmolde el mousse. Decórelo con las manzanas y aplíquele la mermelada de chabacano en la superficie.







Estrella Fugaz de Manzana

(Rinde 8 porciones)

Ingredientes:

1 molde de estrella de 8 picos

Para la Masa:

- 125 g de grasa vegetal
- 75 g de maicena
- 250 g de harina
- 75 g de agua fría
- 75 g de azúcar
- Color opcional

Para el Relleno:

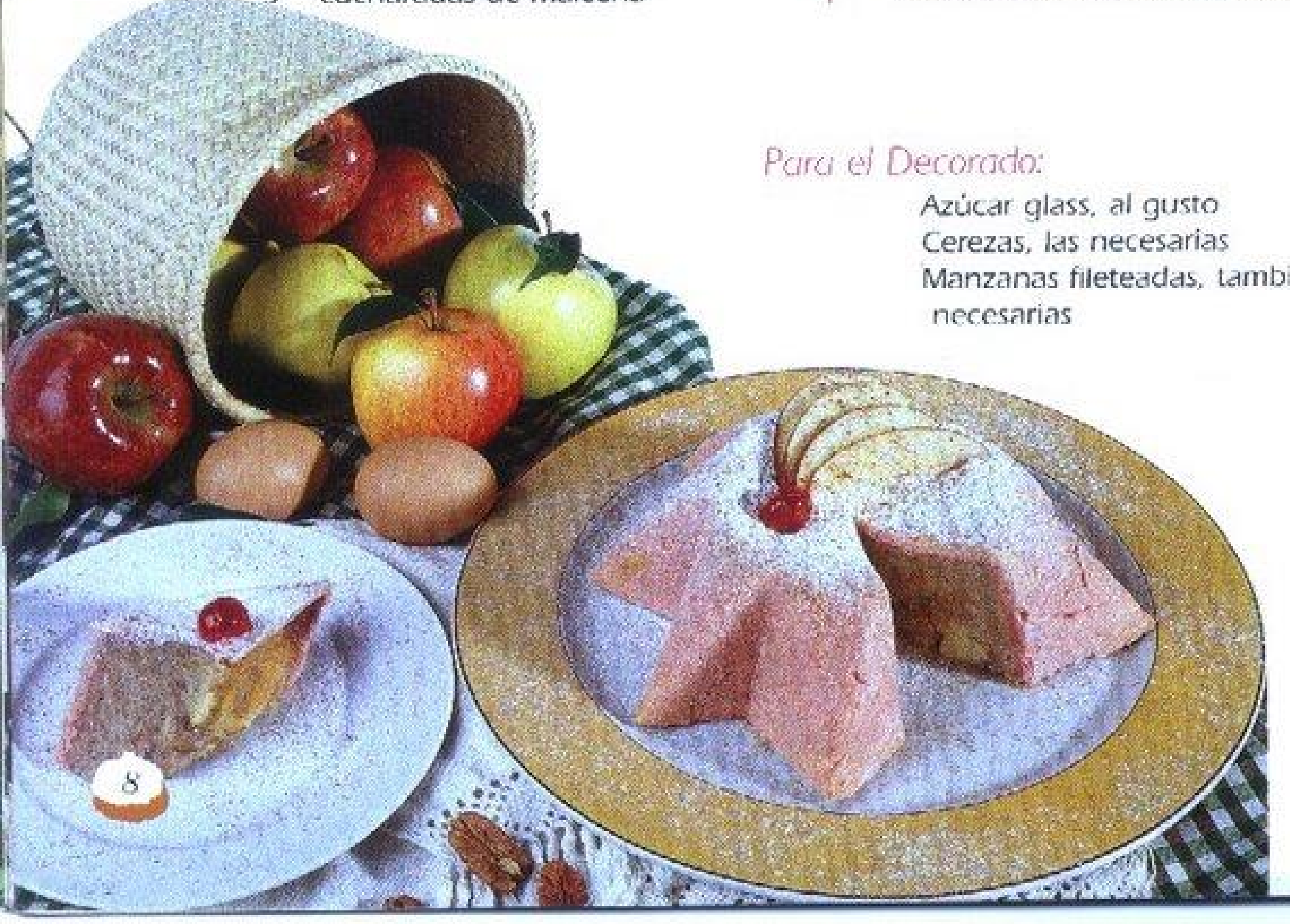
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 50 g de nuez
- 3 huevos
- 1 vasito de crema (200 ml)
- 1 naranja en gajos
- 1 lata de leche condensada
- 3 cucharadas de maicena

Para el Decorado:

- Azúcar glass, al gusto
- Cerezas, las necesarias
- Manzanas fileteadas, también las necesarias

Manera de preparar:

1. Coloque en un tazón de batidora la grasa vegetal en pomada, la maicena y la harina hasta que se hagan arena.
2. Mezcle en una taza el agua y el azúcar a diluir. Agregue en forma de hilo a la mezcla anterior.
3. Una vez que se una todo, saque y extienda la masa con harina y forre el molde preengrasado con la masa.
4. Licue todos los ingredientes del relleno y vacíe al molde. Hornee a 180°C de 45 a 50 minutos. Coloque papel aluminio encima y después de medio tiempo de cocción, retírelo.
5. Saque y deje enfriar un poco, luego desmóldelo y decore con azúcar glass y un abanico de manzana con cereza.





Flanes de Manzana

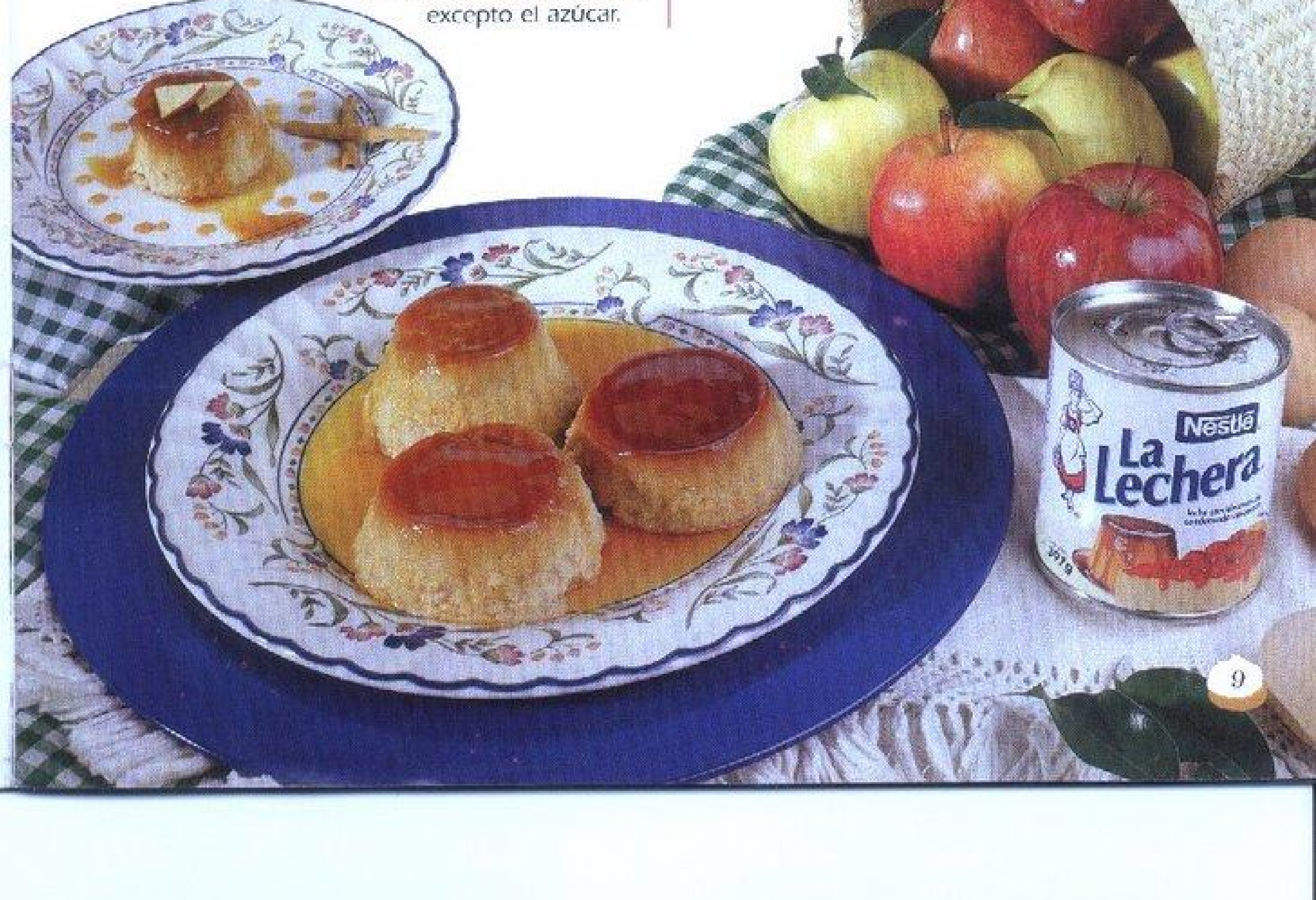
(Rinde 6 porciones)

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada **La LECHERA NESTLÉ**
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 1 vasito de crema natural (200 ml)
- 3 huevos
- 1 y 1/2 tazas de puré de manzana
- 300 g de azúcar
- 6 moldes individuales de vidrio o metal para flan

Manera de preparar:

1. Coloque en el vaso de la licuadora la leche condensada **La LECHERA NESTLÉ** y todos los ingredientes, excepto el azúcar.
2. Licue y reserve. Ponga el azúcar en una cacerolita, agregue un chorrito de agua y coloque al fuego lento para hacer el caramelo. Una vez obtenido, vacíe un poco en cada molde y antes de que se enfríe cubra las paredes del molde. Dejar enfriar.
3. Hornee a 180°C en un molde hondo con un poco de agua (como a baño maria) y cúbralos con papel aluminio durante 25 minutos. Retire pasado el tiempo y siga horneando hasta que estén cocidos.
4. Deje enfriar y desmóldelos en platos individuales.





Frescura de Manzana con Fresa

Ingredientes:

Para la Espuma de Manzana Amarilla:

- 1 cucharada de grenetina disuelta en 1/2 taza de agua
- 1 aro para mousse de 22 cm de diámetro untado con mantequilla
- 1 taza de crema para batir
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharada de canela en polvo
- 5 manzanas amarillas, peladas y cocidas

Para la Espuma de Fresa:

- 1 cucharada de grenetina disuelta en 1/2 taza de agua
- 1 taza de crema para batir
- 1/2 taza de azúcar
- 8 fresas

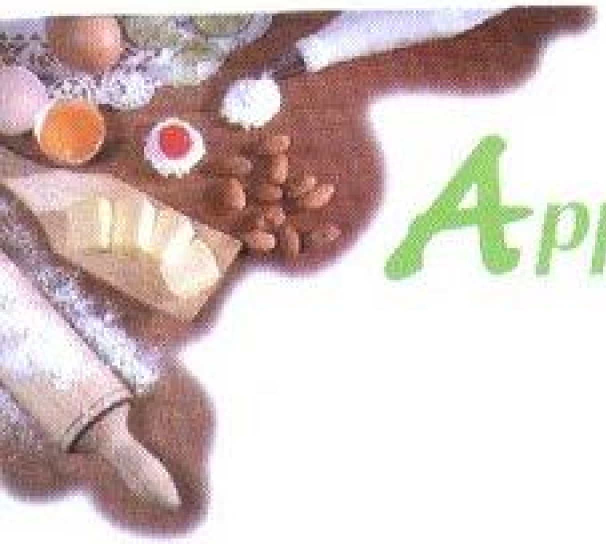
Para el Decorado:

- 1 taza de crema dulce batida o chantilly
- 2 fresas en rebanadas

Manera de preparar:

1. Coloque la grenetina en baño maría hasta que se diluya.
2. Coloque el aro sobre un plato y proceda a batir la crema bien fría hasta que esté firme, agregue el azúcar con canela y refrigere.
3. Licue las manzanas, integre con la crema anterior suavemente. De inmediato integre la grenetina ya diluida, vierta al molde y refrigere durante 1/2 hora.
4. Mientras tanto repita la misma operación con los ingredientes de la espuma de fresa y también refrigere.
5. Desmolde, con manga y duya rizada decore la superficie, aplique las fresas... ¡y listo!





Apple Cakes

(Rinde 6 porciones)

- 1 taza de harina para hotcakes
- 1/4 de taza de azúcar
- 1/4 de taza de leche
- 1 huevo
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1/2 taza de almendras molidas
- 2 manzanas peladas y cortadas a la mitad y luego en rebanadas de 1/2 cm de grosor
- Mantequilla y miel al gusto

Manera de preparar:

1. Licue todos los ingredientes (menos las manzanas, la mantequilla y la miel) hasta obtener una mezcla espesa.
2. Unte con mantequilla una sartén, de preferencia de teflón, y acomode 5 o 6 rebanadas de manzana en el centro, déjelas cocer a fuego medio durante 15 segundos; luego, vierta la mezcla para preparar el primer apple cake; voltee y deje cocer siguiendo las instrucciones normales de la caja.
3. Sírvalos calientitos acompañados con mantequilla y miel... ¡Buen provecho!





Pastel de Manzana Caramelo

(Rinde 8 a 10 porciones)

Ingredientes:

- 1 paquete para elaborar pastel de vainilla
- 2 huevos
- 40 ml de agua
- 4 cucharadas de harina
- 1 taza de puré de manzana
- 90 g de mantequilla derretida
- 1 taza de jugo de manzana
- Colorante rosa al gusto (OP)

Para el Decorado:

- 1 manzana roja
- 1 manzana amarilla
- 1 taza de crema batida
- 100 g de azúcar refinada (blanca)
- Agua, la necesaria

Manera de preparar:

1. Ponga en un tazón de batidora la harina del paquete de pastel de vainilla, los huevos, el agua y la harina.
2. Comience a batir e integrar el puré de manzana, la mantequilla y el jugo de manzana; agregue un poco de colorante rosa, bata y reserve.
3. Engrase y enharine un molde redondo con papel encerado al fondo.
4. Vacíe la mezcla y hornee a 180°C de 35 a 45 minutos.
5. Desmóldelo y deje enfriar.

El Decorado:

1. Parta las manzanas por la mitad sin pelar ; una de estas mitades fileteada y la otra en dos o tres trozos. Colóquelas en agua con jugo de limón para evitar que se hagan negras u oxidadas.
2. Unte crema batida en las paredes del pastel; coloque sobre éstas las rebanadas de manzana, alternando una amarilla y otra roja.
3. Moje con muy poquita agua el azúcar en una cacerolita y póngala a fuego lento hasta que comience a hervir y a quemar el azúcar para caramelo.
4. Coloque los trozos de manzana en el centro del pastel y cuando esté listo el caramelo, con ayuda de una cuchara, bañe con garabatos las manzanas del pastel.
5. Sobre un papel encerado haga hilos del caramelo, y antes de que sequen, recójalos para hacer una bola, que pondrá en el centro.





Manzanas en Almíbar

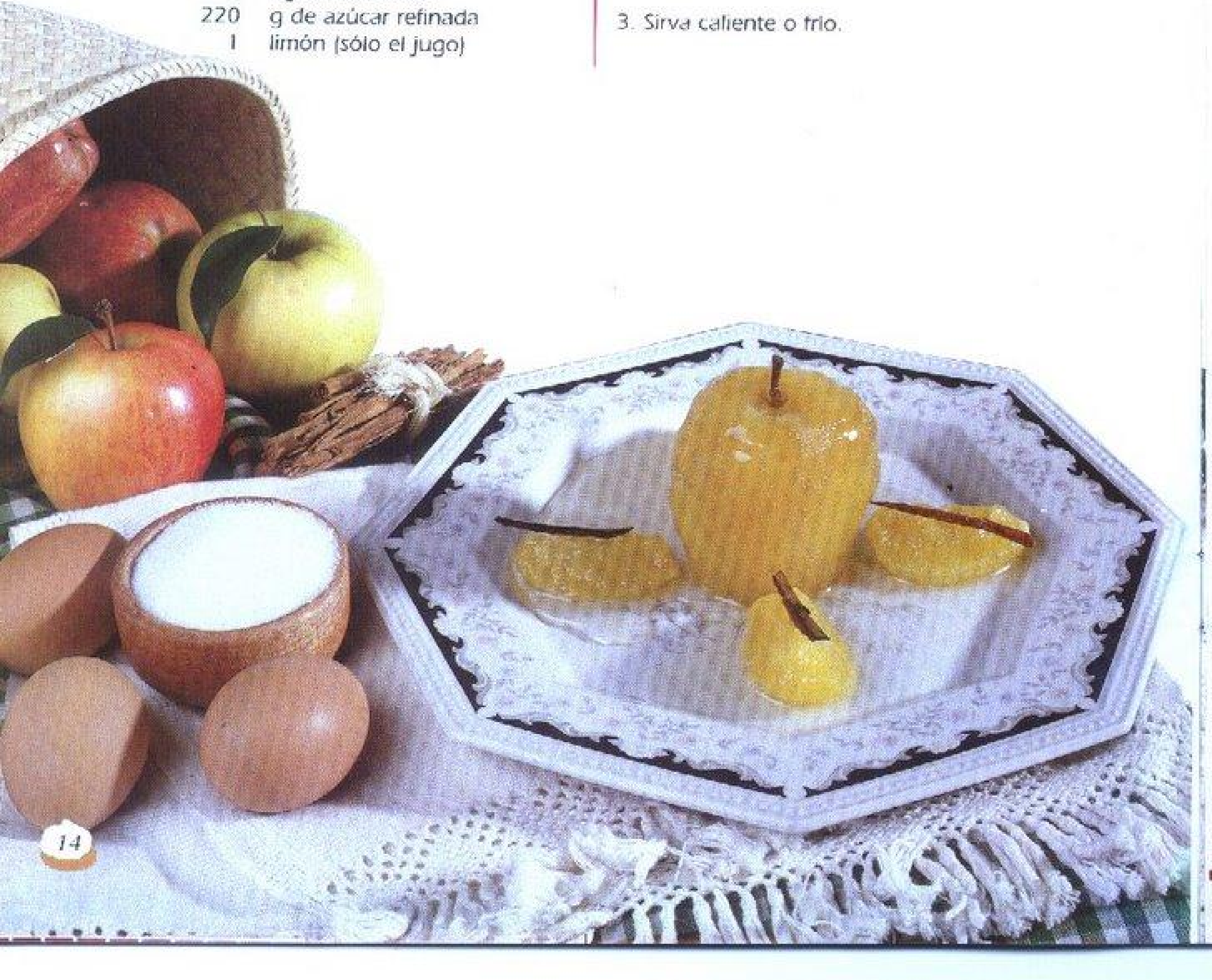
(Rinde 2 porciones)

Ingredientes:

- 180 ml de agua
- 2 manzanas rojas, peladas y partidas en cuartos
- 2 manzanas rojas, peladas y enteras
- 2 rajitas de canela
- 220 g de azúcar refinada
- 1 limón (sólo el jugo)

Manera de preparar:

1. Coloque en una olla el agua, las manzanas, la canela, el azúcar y el jugo de limón.
2. Cocine durante 20 minutos a fuego bajo y tapada para que se haga la miel con sabor a manzana.
3. Sirva caliente o frío.



Manzana Cubierta de Chocolate y Cereal

Ingredientes:

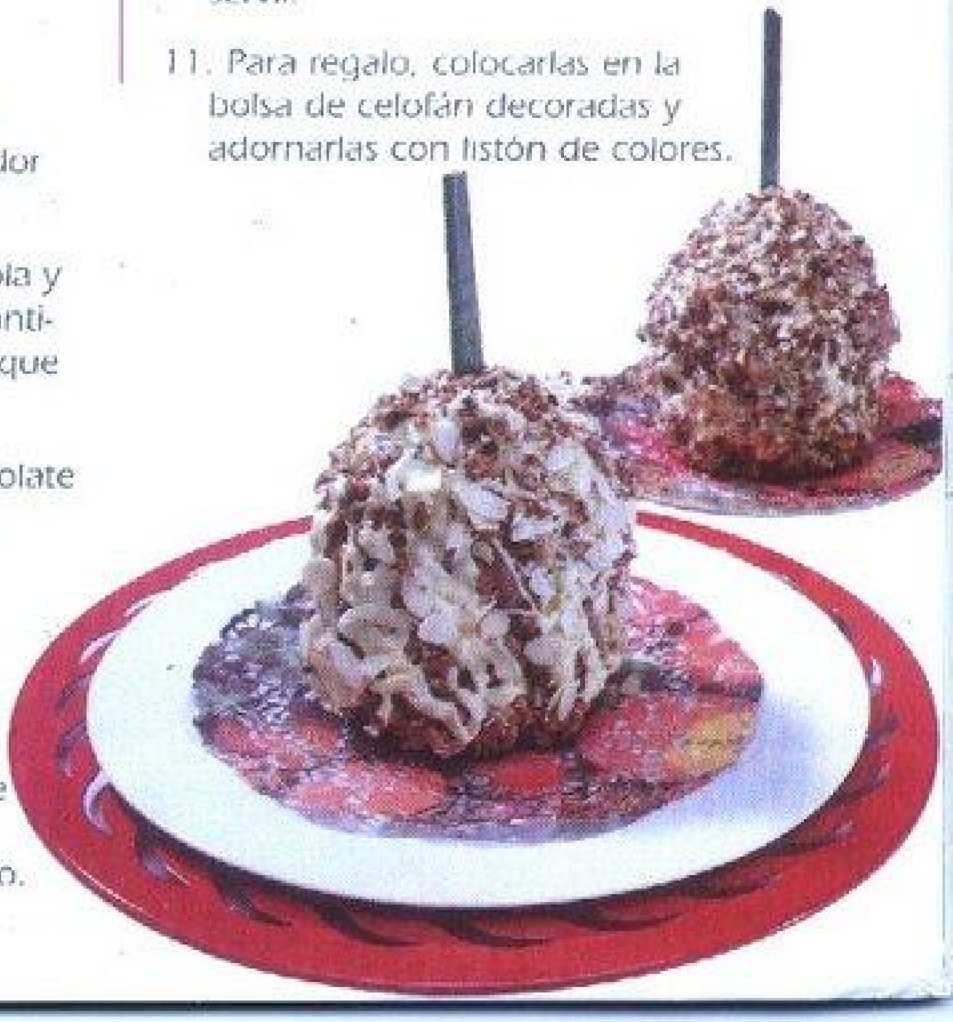
6	manzanas grandes
1/2	litro de crema para batir
500	g de chocolate semi amargo
1	copa tequilera de brandy
100	g de chocolate blanco
500	g de chocolate de leche
200	g de arroz inflado
200	g de nuez picada o almendra fileteada

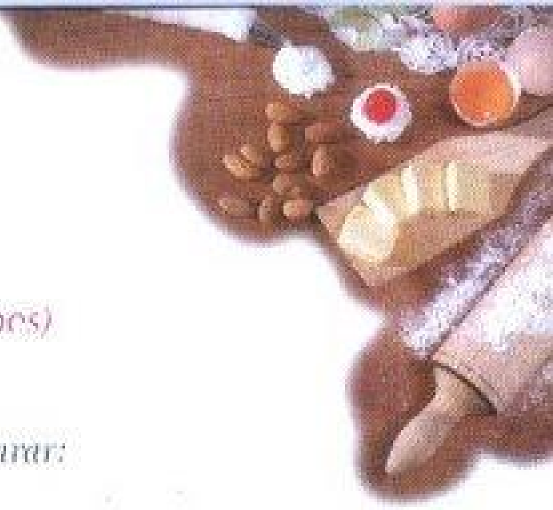
Material:

- Palitos de madera de 1.70 x 5 mm
- 1 m de listón
- Bolsas de celofán decoradas

Manera de preparar:

1. Lavar las manzanas y secarlas bien, ponerlas en el refrigerador durante 12 horas.
2. Vaciar la crema en una cacerola y ponerla al fuego, agitando continuamente. Retirarla antes de que suelte el hervor.
3. Fundir en baño maría el chocolate semi amargo y agregarlo a la crema caliente.
4. Dejar enfriar a temperatura ambiente y agregar la copita de brandy.
5. Sacar punta en un extremo de los palitos e introducirlo a la manzana por el lado del rabito.
6. Bañar las manzanas con chocolate semi amargo, dejar escurrir y meterlas en el refrigerador durante 20 minutos.
7. En una cacerola fundir el chocolate claro, agregar el arroz inflado y mezclar hasta que se incorpore totalmente.
8. Cubrir con cuidado con este chocolate las manzanas cubiertas anteriormente, escurrirlas y ponerlas en el refrigerador durante otros 20 minutos.
9. En otro recipiente fundir el chocolate blanco y decorar con éste, las manzanas anteriores. Cubrir la superficie con la nuez picada o la almendra fileteada, según se desee.
10. Ponerlas en el refrigerador y allí dejarlas hasta que se vayan a servir.
11. Para regalo, colocarlas en la bolsa de celofán decoradas y adornarlas con listón de colores.





Manzanas Flameadas

(Rinde 1 porciones)

Ingredientes:

- 1/4 de barra de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 manzana pelada, y en rebanadas
- 1 rajita de canela
- 1/8 de taza de licor de durazno o fruta de su preferencia
- 1/8 de taza de brandy
- 1 bolita de helado de vainilla

Manera de preparar:

1. Coloque la mantequilla, el azúcar y la vainilla en una sartén hasta que se forme caramelo. Agregue la canela, las rebanadas de manzana y deje cocer estas últimas por ambos lados. Retire la sartén del fuego, añada licor y brandy; regrese al fuego y deje que se prenda y se apague solo.
2. Deje reducir el caramelo, sirva de inmediato acompañando con el helado de vainilla.





Manzana y Queso

(Rinde 6 porciones)

Ingredientes:

Para la Pasta:

- 125 g de harina
- 35 g de mantequilla
- 30 g de margarina
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 1 huevo
- 1 paquete de queso crema
- 1 lata de leche LA LECHERA NESTLÉ
- 1 cucharada de maicena
- 2 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- 2 tazas de manzana picada
- 1 molde para tarta de 18 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Para la pasta mezcle en seco harina, mante quilla, margarina, sal y azúcar, a punto de arena.
2. Agregue el huevo e integre hasta formar una pasta manejable.
3. Extienda la pasta con un poco de harina, forre el molde y deje reposar.
4. Licue el queso, leche, huevo, maicena, vainilla y vierta al molde. Agregue las manzanas, corte el sobrante de la pasta y hornee a 200°C durante 20 minutos aproximadamente.
5. Deje enfriar, desmolde y... ¡listo!





Chef Lorena Camarena

San Francisco No. 1420,
Col. del Valle
México, D. F., 08100

Informes e Inscripciones
Tels.: 55-75-90-38 y 55-75-20-16

Manzanas con Salsa de Cajeta

(Rinde 8 porciones)

Ingredientes:

- 8 manzanas Golden
- El jugo de 2 limones
- 100 g de mantequilla

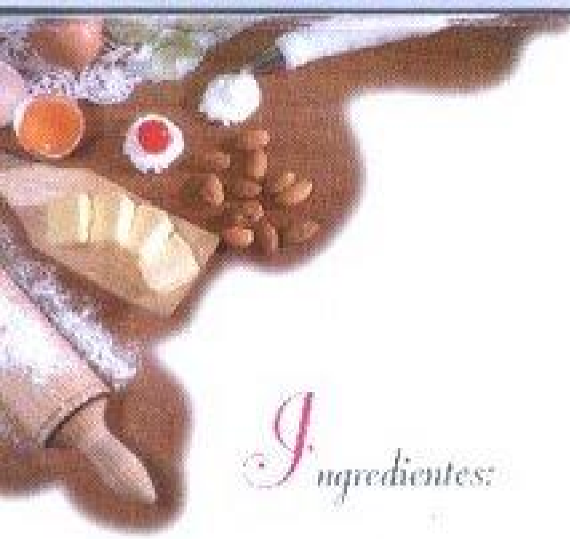
Para la Salsa de Cajeta:

- 500 g de azúcar
- 2 tazas de crema dulce para batir
- 2 cucharadas de miel de abeja
- 1/2 taza de agua

Manera de preparar:

1. Cortar cada manzana en seis partes iguales, quitarles las semillas y bañarlas con el jugo de limón para evitar que se oxiden; después, freírlas en una sartén de teflón con la mantequilla caliente y cubrirlas con la salsa de cajeta.
2. Para la salsa de cajeta: llevar a fuego lento el azúcar, la crema, la miel y el agua en una cazuela de cobre. Remover constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla espese y adquiera un color acaramelado.





Manzanas al Licor

(Rinde 6 porciones)

Ingredientes:

6 manzanas peladas ahuecadas
Agua suficiente para cubrir las manzanas en la olla
1 taza de azúcar
2 rajas de canela
1 clavo de olor
1 limón (la ralladura)

Para terminar:

1 taza de chocolate semiamargo rallado
6 copitas de licor de amareto
6 cerezas

Manera de preparar:

1. Coloque las manzanas dentro de una olla con todos los ingredientes iniciales. Deje que se cuezan por espacio de 30 minutos a fuego medio.
2. Mientras tanto, funda el chocolate a baño maría.
3. Sirva las manzanas calientes en una copa para postre, añada un poco de miel y báñelas con el licor.
4. Agregue un poco de chocolate fundido y decórelas con las cerezas... ¡No se pierda esta deliciosa receta!



Merengue a la Manzana

(Rinde 2 porciones)

Ingredientes:

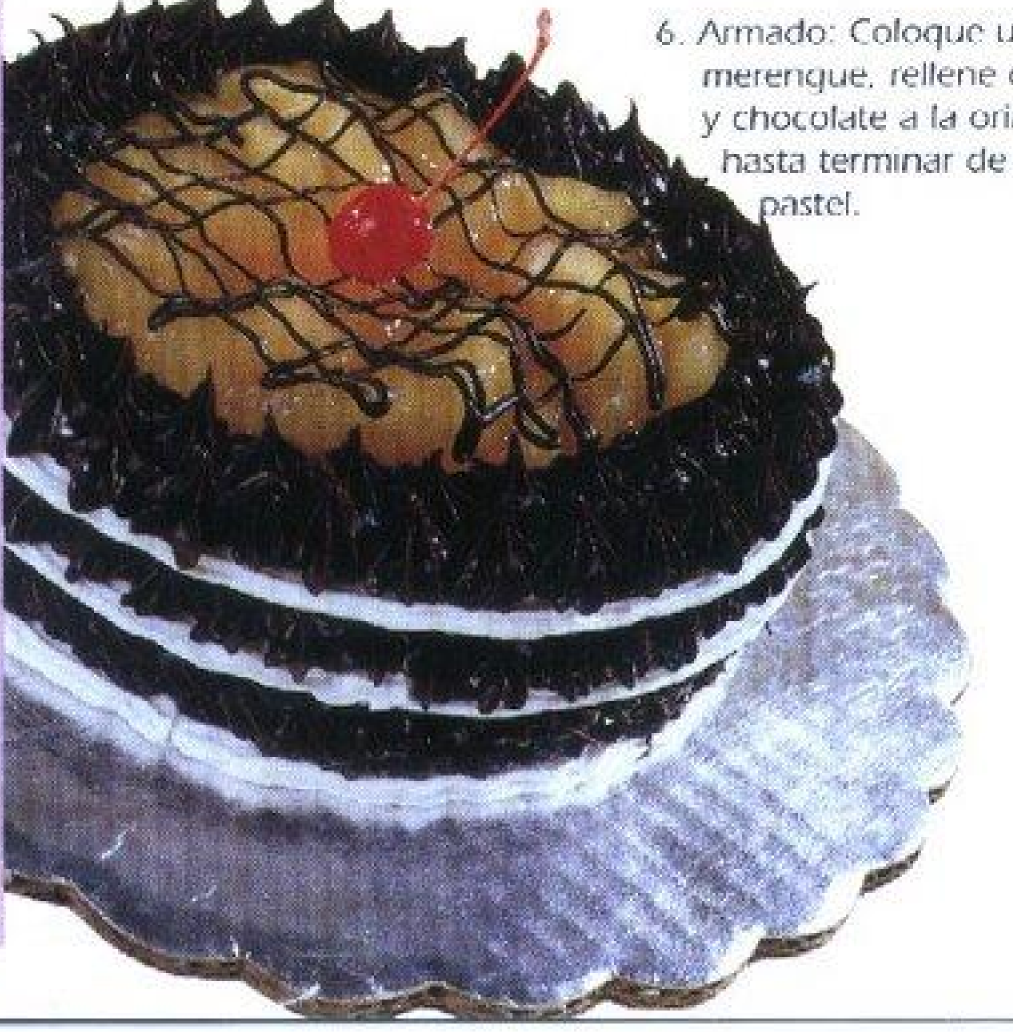
- 5 claras de huevo
- 100 g de azúcar glass
- 15 g de fécula de maíz
- 4 manzanas peladas y rebanadas en fino
- 50 g de glucosa
- 125 g de azúcar refinada
- Esencia de avellanas
- 100 g de avellanas picadas

Para la Crema de Chocolate:

- 290 g de chocolate semia margo
- 450 ml de crema para batir
- 70 ml de licor

Manera de preparar:

1. Bata las claras a punto de turrón e incorpore el azúcar glass. Añada la fécula de maíz.
2. Elabore los discos de merengue en forma de círculos y hornee en charolas engrasadas y enharinadas.
3. Hornee a 100°C durante 40 minutos. Deje enfriar y reserve.
4. Ponga a la lumbre las manzanas con la glucosa, el azúcar refinada, la esencia de avellanas y las avellanas picadas. Reserve.
5. Prepare la crema de chocolate: Funda el chocolate a baño María o en microondas e intégreles la crema ya batida y el licor.
6. Armado: Coloque una pieza de merengue, rellene con manzana y chocolate a la orilla, repita hasta terminar de armar el pastel.



Mermelada de Manzana

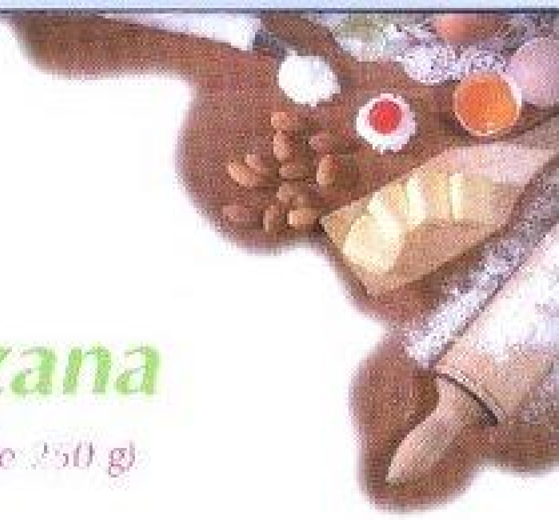
(Rinde 250 g)

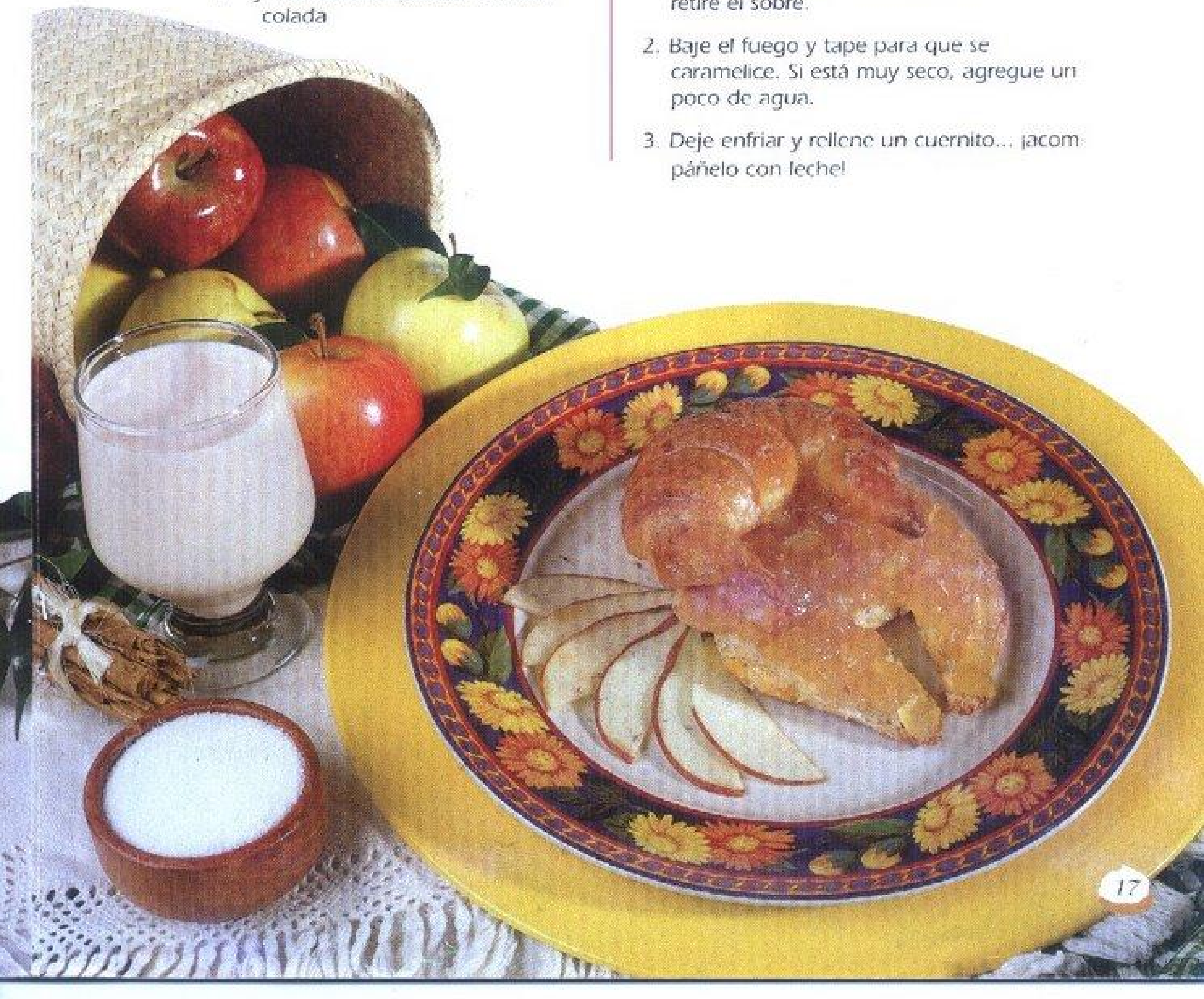
Ingredientes:

- 150 ml de agua
- 1 rajita de canela
- 1 sobre de té sabor manzana con canela
- 4 manzanas amarillas, peladas y picadas en cuadritos
- 1 y 1/2 tazas de azúcar refinada colada

Manera de preparar:

1. Ponga a hervir en una ollita el agua con el sobre y la rajita de canela. Cuando suelte el hervor, agregue la manzana y el azúcar; retire el sobre.
2. Baje el fuego y tape para que se caramelice. Si está muy seco, agregue un poco de agua.
3. Deje enfriar y rellene un cuernito... ¡acompáñelo con leche!







Mordiscos Fríos de Manzana

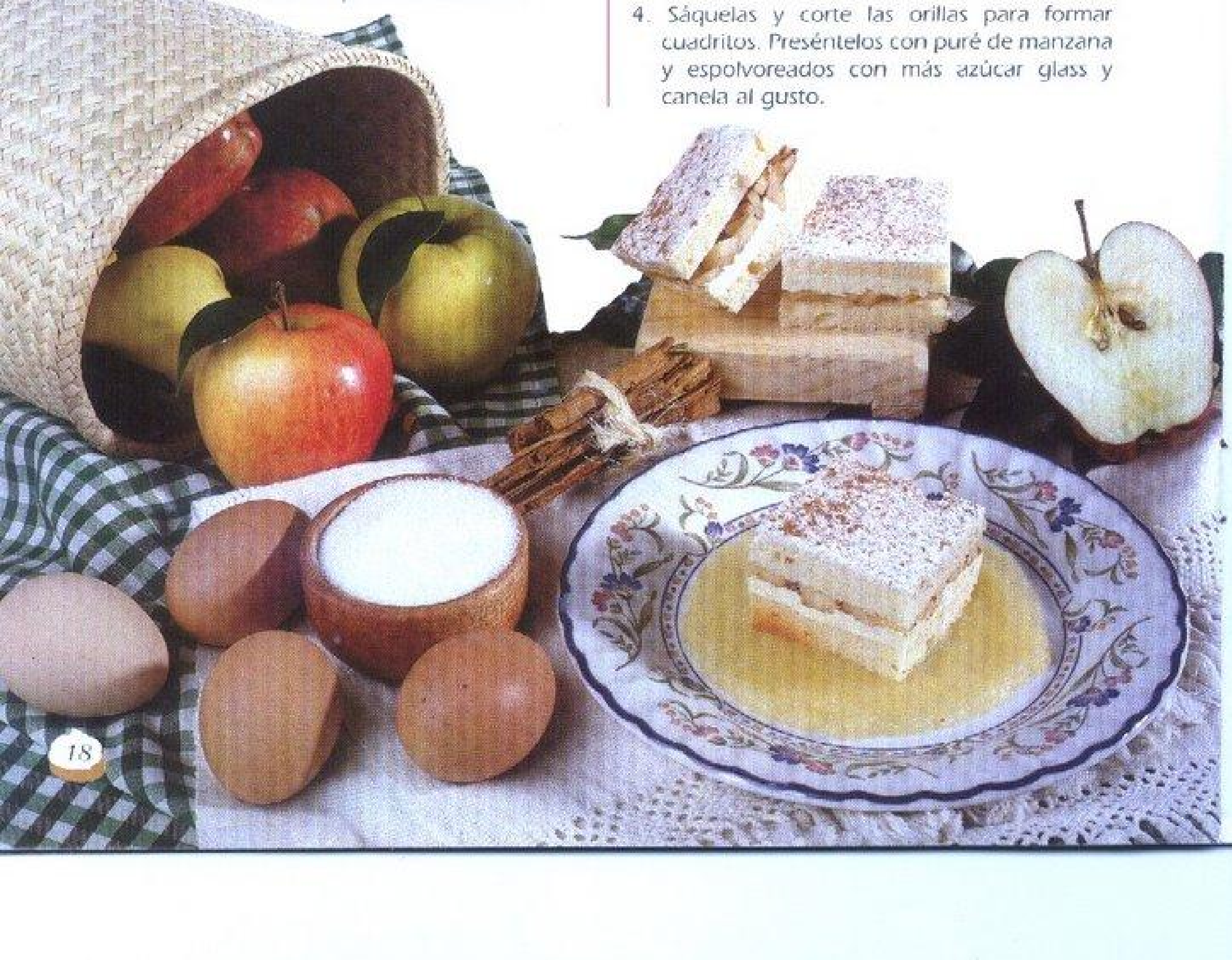
(Rinde 6 porciones)

Ingredientes:

- 250 g de mantequilla
- 6 cucharadas de rompope
- 125 g de azúcar glass
- 1 paquete de panqué de nuez (en rebanadas de 11.2 cm de grosor)
- 80 g de nueces picadas
- 4 manzanas peladas y picadas en cuadritos
- Canela en polvo, la necesaria
- 1 lata de puré de manzana

Manera de preparar:

1. Bata la mantequilla hasta acremar, agregue el rompope y el azúcar glass cernida hasta que se integre por completo.
2. Unte a una rebanada de panqué la crema mantequilla y espolvoree nuez, manzana picada y canela en polvo.
3. Coloque sobre ésta, otra rebanada de panqué y presione; congele las rebanadas durante 35 minutos.
4. Sáquelas y corte las orillas para formar cuadritos. Preséntelos con puré de manzana y espolvoreados con más azúcar glass y canela al gusto.





Niño Envuelto de Manzana

(Rinde 20 porciones)

Ingredientes:

- Harina y mantequilla (para engrasar)
- 1 charola mediana de horno
- Papel encerado, el necesario
- 5 claras
- 125 g de azúcar refinada
- 5 yemas
- 1 cucharadita de vainilla
- 125 g de harina
- 100 ml de agua

Para el Relleno:

- 1 kg de mantequilla
- 3 manzanas peladas y sin semillas
- 3 manzanas peladas y picadas en trocitos
- 1 lata de leche condensada

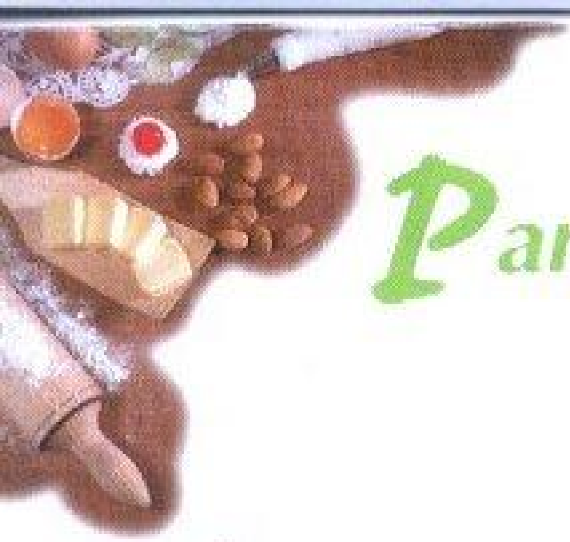
Manera de preparar:

1. Engrase la charola y forre con el papel encerado; reserve. Prenda el horno a 200 °C.
2. Bata las claras en un tazón grande a punto de turrón, hasta que estén firmes. Agregue el azúcar y siga batiendo hasta obtener un merengue firme y brilloso.
3. Mezcle las yemas con la vainilla y agréguelas al merengue. Mézclelo en forma envolvente.
4. Integre en forma de lluvia la harina y poco a poco el agua.
5. Vacíe a la charola preparada y extienda sobre toda la superficie, alisando con una espátula.
6. Hornee a 200 °C hasta que dore y esté firme al tacto.
7. Saque del horno y despéguelo con el papel y deje enfriar.
8. Espolvoree azúcar sobre la superficie y voltéelo sobre la mesa con papel, para retirar el papel que está pegado.

El Relleno:

1. Bata la mantequilla a acremar. Mientras tanto, muela las manzanas peladas y sin semilla con la leche condensada.
2. Cuando la mantequilla esté acremada, agregue el licuado en forma de hilo sin dejar de batir, hasta integrar por completo.
3. Ponga crema de mantequilla sobre la superficie del pan y los trocitos de manzana Enrolle con ayuda del papel y refrigere durante 30 minutos.
4. Saque y cubra con la misma crema el rollo y alise con un trozo del mismo papel.
4. Decore con rebanaditas de manzana y hojitas al gusto.





Pan Integral de Manzana

(Rinde 8 porciones)

Ingredientes:

- 100 g de harina de trigo
- 20 g de harina integral
- 1 cucharadita cafetera de levadura en polvo
- 1 huevo
- 1/2 cucharadita cafetera de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de mantequilla
- 10 g de hojuelas de avena
- 100 ml de leche aproximadamente
- 1 molde de pan de caja de 20 x 8 cm
- Mantequilla, la necesaria para engrasar
- 2 manzanas amarillas, peladas y picadas en cubitos
- 1 huevo para barnizar

Manera de preparar:

1. Forme una fuente con las harinas y la levadura, coloque en el centro un huevo, la sal, el azúcar, la mantequilla y la avena: haga un premezclado. Vaya tomando poco a poco la harina y agregue leche lentamente; talle la masa para darle elasticidad y siga agregando leche para darle suavidad.

2. Cuando la masa despegue de la mesa, agregue la manzana, déjela reposar 20 minutos; después, forme un rollo bien apretado y colóquelo dentro del molde enmantequillado. Deje fermentar en una temperatura tibia hasta que doble su volumen. Barnice la superficie con huevo.

3. Hornee a 200°C durante 20 minutos, desmolde y deje enfriar.



Panqué de Manzana

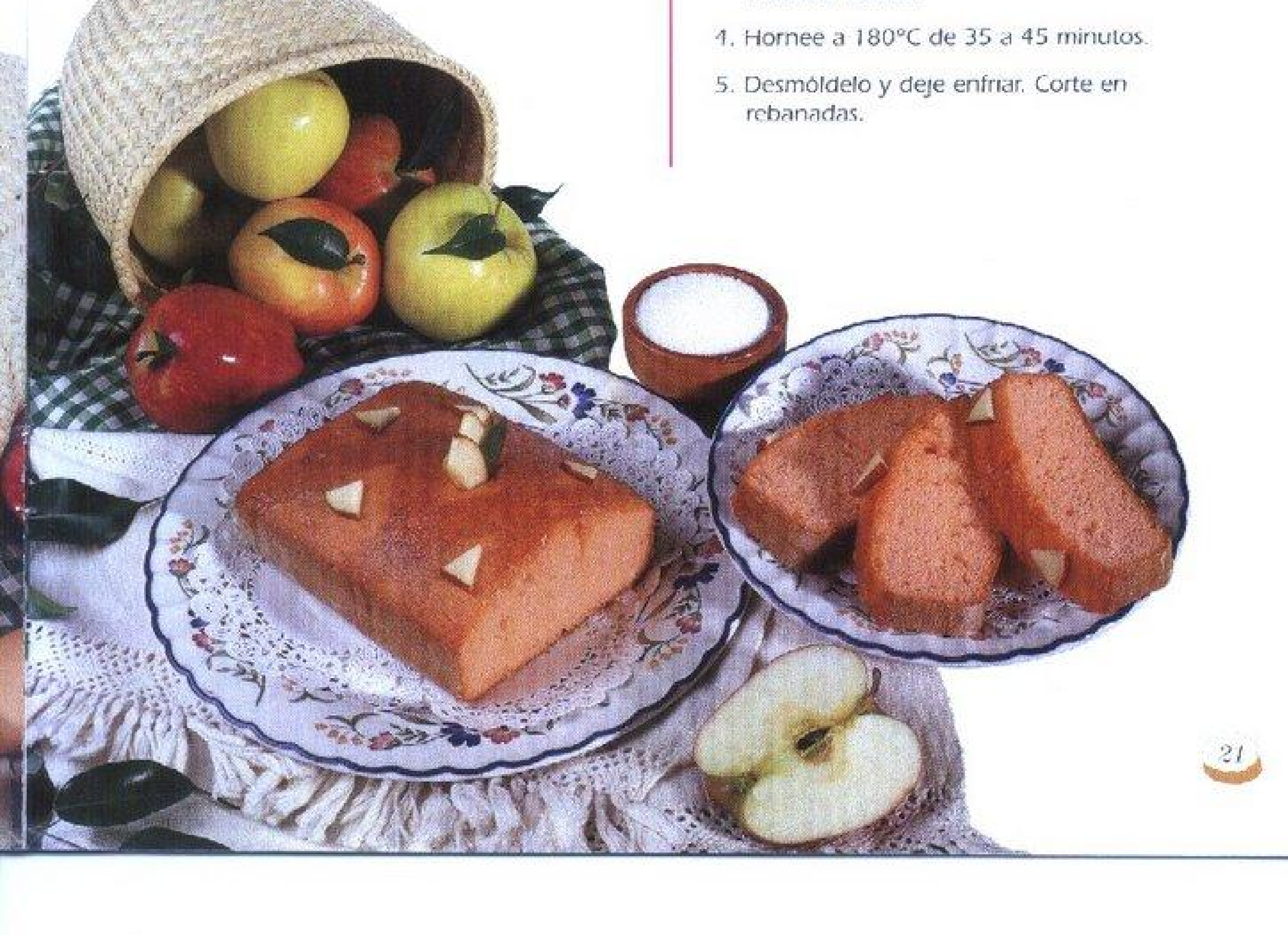
(Rinde 12 porciones)

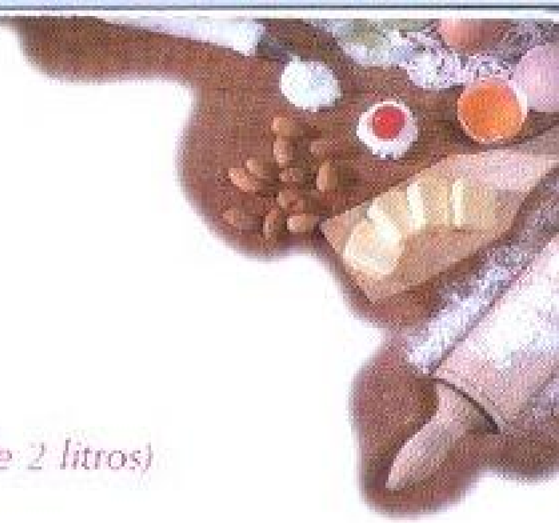
Ingredientes:

1	paquete para elaborar pastel de vainilla
2	huevos
200	ml de agua
4	cucharadas de harina
1	taza de puré de manzana o en trozos
90	g de mantequilla derretida
100	g de almendras peladas, tostadas y picadas
	Colorante rosa al gusto (OP)
1	molde rectangular
1	cucharadita de canela

Manera de preparar:

1. Ponga en un tazón de batidora la harina del paquete de pastel de vainilla, los huevos, el azúcar, el agua, la harina y la canela.
2. Comenzar a batir e integrarle el puré o los trozos de manzana, la mantequilla y las almendras picadas; agregue un poco de colorante rosa, bata y reserve.
3. Engrase y enharine un molde rectangular. Vierta la mezcla.
4. Hornee a 180°C de 35 a 45 minutos.
5. Desmóldelo y deje enfriar. Corte en rebanadas.





Ponche Frío de Manzana

(Rinde 2 litros)

Ingredientes:

- 1 litro de sidra de manzana
- 1 taza de jarabe de granadina
- 2 tazas de vino tinto
- 1 naranja (el jugo)
- 4 tazas de manzana picada en dados

Manera de preparar:

1. Mezcle todos los ingredientes, refrigere durante 1 hora y sirva... ¡Es una verdadera delicia!





Rellenas de Manzana y Almendra

(Rinde 6 porciones)

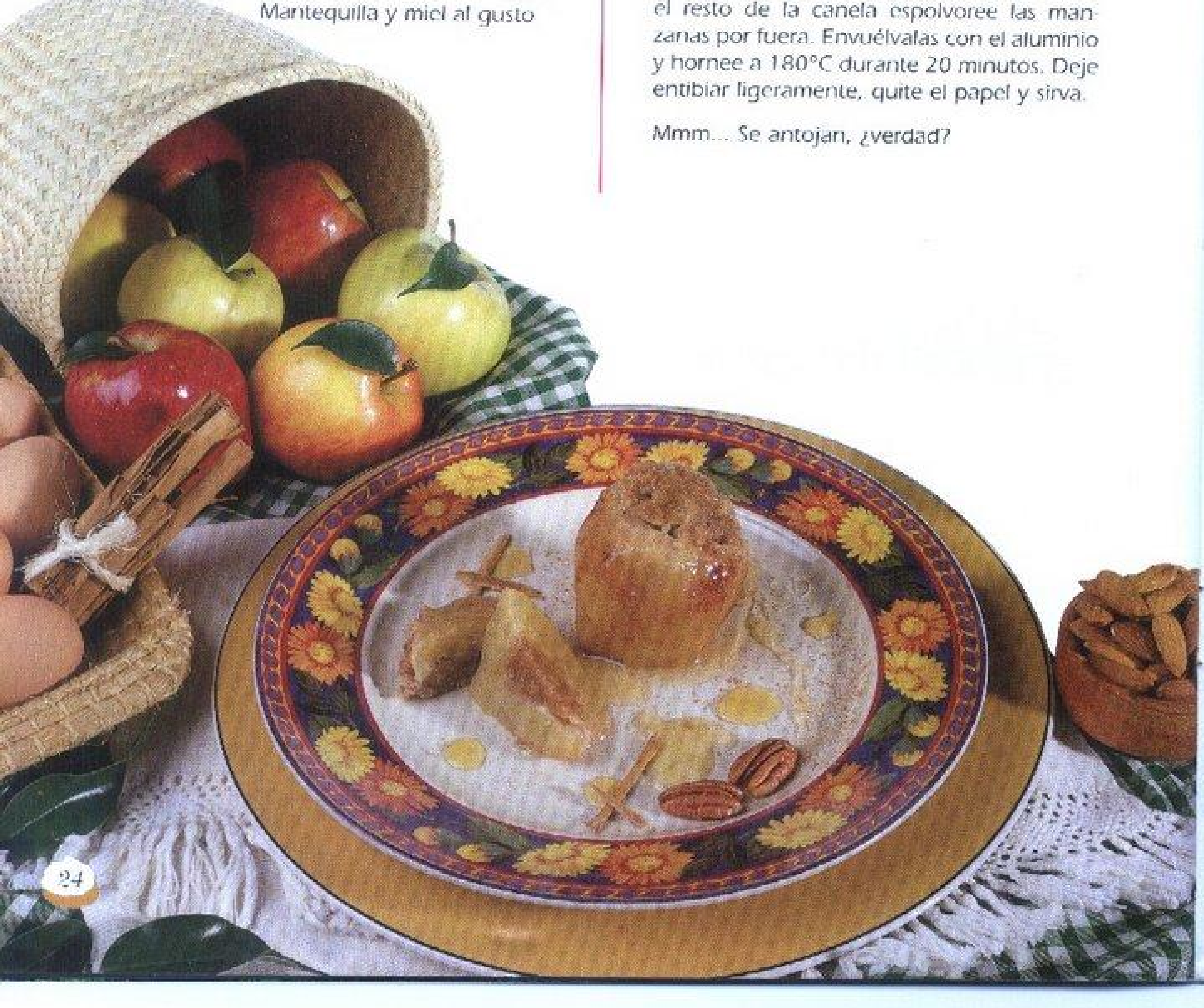
Ingredientes:

- 1/2 taza de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1/2 taza de maicena
- 1 taza de almendras molidas
- 1 cucharada de canela en polvo
- 6 manzanas peladas y ahuecadas
- 6 cuadros de papel de aluminio para envolver las manzanas
- Mantequilla y miel al gusto

Manera de preparar:

1. Bata la mantequilla y el azúcar a punto de pomada, agregue los huevos e integre la maicena, las almendras y la canela.
2. Rellene las manzanas con esta mezcla y con el resto de la canela espolvoree las manzanas por fuera. Envuélvalas con el aluminio y hornee a 180°C durante 20 minutos. Deje entibiar ligeramente, quite el papel y sirva.

Mmm... Se antojan, ¿verdad?





Rollitos Almendrados de Manzana

(Rinde 40 porciones)

Ingredientes:

- 1/2 kg de pasta de hojaldre
- Harina, la necesaria
- 1 huevo batido con un poco de leche
- 3 cucharadas de mantequilla derretida
- 6 cucharadas de azúcar
- 100 g de almendras peladas y tostadas
- Canela en polvo, al gusto
- 2 manzanas amarillas, peladas y picadas finamente

Manera de preparar:

1. Con la pasta de hojaldre extienda un rectángulo de 30 x 30 cm con un poco de harina, dejándola muy delgadita, casi como papel.
2. Corte 3 tiras de 30x10 cm; barnice con huevo la orilla, el centro con mantequilla derretida y espolvoree el azúcar.
3. Pique finamente las almendras, casi hasta pulverizarlas, espárzalas al centro de las tiras junto con los cubitos de manzana y espolvoree la canela.
4. Enrolle la tira a lo largo. Al formar el rollo, presione ligeramente las orillas. Con un cuchillo corte el tamaño deseado de los rollitos. Barnícelos otra vez con huevo.
5. Colóquelos en una charola engrasada y enharinada. Hornee a 225°C.



Strudhel

(Rinde 8 rebanadas)

Ingredientes:

- 500 g de pasta de hojaldre
- Harina para extender, la necesaria
- 8 manzanas amarillas, peladas y cortadas en dados
- 1 taza de pasas
- 1 taza de nuez, en trozos
- 1 taza de azúcar
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 1 pizca de nuez moscada en polvo
- 1 pizca de clavo de olor molido
- 1 huevo para barnizar
- Azúcar glass

Manera de preparar:

1. Extienda el hojaldre de 3 mm de grosor para obtener 2 círculos de 23 cm de diámetro.
2. Córtelos y colóquelos en una charola; déjelos reposar 15 minutos.
3. Mientras tanto mezcle todos los demás ingredientes para el relleno (menos el huevo y el azúcar glass). Coloque toda la mezcla sobre uno de los círculos sin tocar el contorno, unte con huevo la orilla y tape con el otro círculo.
4. Séllelo perfectamente y barnícelo con más huevo. Deje que seque y hornee a 210°C durante 25 minutos aproximadamente. Deje enfriar y espolvoree con azúcar glass.



Escuela de Gastronomía y Personalidad Dulce María Escobar

Cursos

Cursos sabatinos: Horario 10:00 a 14:00 horas

Cocina Italiana: 3, 4, 5 y 6 de octubre
Bocadillos y Canapés de Lujo: 10, 11, 12 y 13 de octubre
Platones Artísticos: 17, 18, 19 y 20 de octubre
Mousses, Pathés y Terrinas: 24, 25, 26 y 27 de octubre
Coctelería y Barra de Cafés: 31 de octubre, 1o. y 3 de noviembre
Cocina China y Tailandesa: 7, 8, 9 y 10 de noviembre
Arte Mukimono Práctico I: 14, 15, 16 y 17 de noviembre
Arte Mukimono Práctico II: 21, 22, 23 y 24 de noviembre
Cocina Francesa: 2, 3, 4 y 5 de enero del 2001
Alta Cocina Europea: 9, 10, 11 y 12 de enero del 2001
Cocina del Medio Oriente: 16, 17, 18 y 19 de enero del 2001
Cocina Japonesa: 23, 24, 25 y 26 de enero del 2001

El inicio del Diplomado de Repostería Internacional es el: 30 de enero del 2001. Incluyen materia prima. Diploma registrado por la Secretaría de Educación Pública.

Escuela Reg. SEP. 44279
Benjamín Franklin No. 20
Timbre No. 3, Tacubaya
Tel.: 52-71-00-77
11870, México, D. F.

En esta ocasión, la Escuela de Gastronomía y Personalidad Dulce Ma. Escobar y el Cling Peach Growers Advisory Board, presentarán para ustedes, tanto en especiales de Cocina Práctica, como en los especiales de la misma revista y esta publicación de Postres y Dulces, una serie de recetas de su pasado Concurso de Platillos con Durazno, que se realizó en las instalaciones de la escuela y que se irán presentando en las páginas de las ediciones antes mencionadas.

Aquí aparece una rica receta elaborada por Elvira Gutiérrez M., a quien felicitamos por su platillo.

Tarta de Durazno

Ingredientes:

Para la Costra:

- 375 g de harina
- 250 g de mantequilla
- 150 g de azúcar glass
- 1 huevo

Para el Relleno:

- 3 huevos
- 150 g de crema Lyncott
- 45 g de almendras en polvo
- 100 g de azúcar
- 1 chorrito de vainilla
- 4 duraznos en almíbar (picados)
- 2 manzanas en almíbar (picadas)

Tip

Se decora con duraznos manzanas en gajos y se barniza con brillo.

Manera de preparar:

La Costra:

1. Se mezcla la harina y mantequilla hasta formar una pasta arenosa.
2. Se integra el azúcar y huevo perfectamente hasta crear una pasta suave y tersa.
3. Se pone a reposar durante 15 minutos en el refrigerador.
4. Se extiende la pasta, se forra el molde de la tarta y se rellena.

El Relleno:

1. Se baten los huevos, se incorpora la crema, se sigue batiendo y se le integran las almendras, azúcar y vainilla. Se incorpora la fruta.
2. Con esta mezcla se rellena la tarta, se hornea a 200°C. Una vez cocida la tarta se deja enfriar.

